

Roladki drobiowe z suszonym pomidorem i serem pleśniowym



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| piersi z kurczaka | 60 dag |
| pomidory suszone Smak | 5 |
| ser pleśniowy niebieski | 5 szczypt |
| marynata drobiowa | |
| sól do smaku | |
| olej do smażenia | |
| jajko | 1 |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | |
| mąka pszenna | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi kurczaka rozkrajam w połowie. Lekko rozbijam tłuczkiem uważając, aby nie przerwać mięsa.
- KROK 2 Posypuję solą i nacieram sypką marynatą drobiową.
- KROK 3 Na przyprawione płyty kładę pomidora suszonego oraz odrobinę sera pleśniowego.
- KROK 4 Roladkę zawijam i w razie potrzeby spinam wykałaczkami.
- KROK 5 Jajko rozbijam z pieprzem czarnym dolewając z 30 ml wody. Następnie obtaczam w mące pszennej, potem w jajku.
- KROK 6 A na końcu w bułce tartej.

- KROK 7 Gdy wszystkie roladki będą gotowe rozgrzewam olej na patelni. Wrzucam roladki.
- KROK 8 Smażę do kilkunastu minut aż się zarumienią.
- KROK 9 Podaję z ziemniaczkami. Smacznego.